

<<家常炒菜精选>>

图书基本信息

书名：<<家常炒菜精选>>

13位ISBN编号：9787508275512

10位ISBN编号：7508275519

出版时间：2012-7

出版时间：金盾出版社

作者：吴昊天，吴杰 主编

页数：74

字数：60000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<家常炒菜精选>>

内容概要

吴昊天、吴杰主编的《家常炒菜精选》是一本专门介绍家常炒菜的菜谱书。书中精选了260余款适合初学者制作的简单而美味的各类家常炒菜，并以简洁的文字和精美的彩图对每款菜肴的用料配比、制作方法、操作提示等均做了详细的介绍。

《家常炒菜精选》内容丰富，图文并茂，通俗易懂，原料易取，易学易做，科学实用，不仅适合广大家庭和各类食堂阅读使用，而且也是各种烹饪学校难得的教学参考书。

<<家常炒菜精选>>

作者简介

吴昊天，国家特级烹饪师，自幼酷爱烹饪、摄影，先后跟随中国著名烹饪大师、著名烹饪设计师刘风凯、吴杰等人学艺。

多年来编著或参与编著出版了《中国著名八大菜系精选教材》、《东北菜精华》、《清真名菜谱》、《北方美味家常菜》、《宫廷菜美味30种》、《图解家庭微波炉食品制作》等烹饪图书，并有许多摄影作品被书中采用。

吴杰：

大学毕业，著名烹饪讲师，国家高级营养师，国家特一级烹饪名师，中国烹饪职业技能鉴定考评员(国家评委)，曾在全国烹饪大赛中荣获金牌。

多年来专注于食文化的研究及烹饪教学工作，为全国各地培养出一批优秀烹饪人才，并创新设计了数百例风味菜肴及面点。

先后出版了《中国著名菜系精选教材》、《中国南北名点》、《临考学生科学配餐》、《科学营养餐精华》、《滋补禽肉菜》、《香鲜蛋品菜》、《诱人主食》、《养生保健豆制品菜》、《养生保健食用菌菜》、《养生保健水产品菜》、《养生保健畜肉菜》、《养生保健禽蛋菜》、《补肾壮阳调养菜谱》、《补肾滋阴调养菜谱》、《冠心病食疗菜》、《术后病人食疗菜》、《更年期综合征食疗菜》、《气管炎止咳平喘食疗菜》、《女性孕产期食疗食补处方》、《男性保健食疗食补处方》、《儿童生长食疗食补处方》等著作180余部。

<<家常炒菜精选>>

书籍目录

一、畜肉类

01 木樨肉

炒回锅肉

爆炒羊肉

02 熟炒狗肉

翡翠牛肉

仔姜肉片

爆炒肉片

03 酸辣肉片

合川肉片

牡蛎炒肉片

笋耳炒肉片

04 山药里脊片

海参里脊片

葱香沙茶肉

蒜香麻酱肉

05 椒麻牛肉片

嫩姜脆豆炒牛肉

花生肉丁

麻香牛肉丁

06 酱肉丝

干煸驴肉丝

鱼香肉丝

07 韭黄肉丝

青椒肉丝

豆苗炒羊肉丝

08 雪笋里脊丝

茼蒿里脊丝

豉椒里脊丝

翡翠腊肠

09 青椒炒腊肠

玉笋炒腊肠

兔肉炒蕨菜

炒红绿兔丁

10 兔肉丝炒绿豆芽

香辣板肠

双椒肚丁

11 辣炒肚片

毛豆炒双丁

木耳炒羊肚

12 鱼香腰花

爆炒腰花

凤尾腰花

蚝香翡翠猪腰

13 炒猪肝

<<家常炒菜精选>>

鱼香猪肝

番茄羊肝

14 清香猪肺

兰花炒羊蛋

青椒炒肥肠

15 发丝牛百叶

麻辣板筋

香酥蚕蛹

.....

二、禽蛋类

三、水产类

四、豆制品类

五、食用菌类

六、蔬菜类

<<家常炒菜精选>>

章节摘录

版权页： 插图： 兔肉丝炒绿豆芽 原料：净兔肉200克，净绿豆芽150克，蒜丝10克，精盐、鸡精各3克，味精1.5克，醋、湿淀粉、干淀粉各5克，鸡蛋清1个，料酒、汤各20克，油500克。

制法 1.兔肉切成丝，用料酒10克、精盐1克及鸡蛋清、干淀粉拌匀。

2.兔肉丝下入四成热的油中滑熟，倒入漏勺。

3.锅下入油15克及蒜丝、绿豆芽炒熟。

下入兔肉丝，烹入用全部调料对成的芡汁翻匀，装盘即成。

提示：烹汁时要用旺火。

香辣板肠 原料：熟驴板肠400克，青辣椒片、红辣椒片各35克，蒜片20克，白糖、酱油、料酒、辣椒油各15克，葱花、姜米、湿淀粉各5克，精盐、味精各2克，五香粉0.5克，油20克。

制法 1.熟驴板肠切成条块。

2.锅下入油、白糖炒化呈红色，下入驴板肠、姜米、葱花、五香粉炒上色，加入酱油、料酒、精盐。

3.下入蒜片、青辣椒片、红辣椒片炒熟，用湿淀粉勾芡，加入味精、辣椒油，装盘即成。

<<家常炒菜精选>>

编辑推荐

《家常炒菜精选》共精选了260余款营养丰富、搭配合理、制作简便、口味鲜美且非常适合广大家庭学习制作的美味家常炒菜，其中有久负盛名的传统菜，也有流传广泛的创新菜，且南北东西风味兼顾，并以简洁的文字，对每款菜肴的用料配比、制作方法、操作提示等均做了具体的说明和阐述。其特点是把烹调技艺中的行业术语，以最通俗易懂的表达方式传递给读者，使读者能够在轻松的阅读、愉快的烹制过程中了解和掌握中国精美的烹调技艺。

<<家常炒菜精选>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>